

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
v skladu s 118 c členom Uredbe Sveta 1234/2007
za zaščito označbe porekla v skladu s členom 118 b

1. Ime, ki naj se zaščiti:

»Teran«

2. Opis vin:

Kategorija: Vino

Vino teran PTP se prideluje le na območju podokoliša Kraške planote, znotraj vinorodnega okoliša Kras.

Vino teran je rdeče, suho, mirno vino z zmerno vsebnostjo alkohola in vonjem in okusom po gozdnih sadežih. Barva vina teran je intenzivna, rubinasto rdeča, lahko z vijoličnimi odtenki, vino ima značilno višjo vsebnost mlečne in ostalih organskih kislin ter polifenolnih snovi.

Tradicionalno ime, ki se uporablja poleg imena Teran je:

Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (Vino PTP).

3. Posebni enološki postopki:

Postopki proizvodnje vina morajo biti v skladu z Uredbo Sveta 1234/2007 in Uredbo

Vino teran se prideluje po tehnologiji, ki se uporablja za rdeče vino. Obvezno je pecljanje grozdja pred drozganjem, razen pri postopku maceracije v CO₂ atmosferi.

Maceracija za pridelavo vina teran poteka po klasični metodi ali v CO₂ atmosferi.

Pri fermentaciji mošta za pridelavo vina teran se mora zagotoviti popolno povretje mošta.

Z dovoljenimi enološkimi postopki se sproži popolna ali delna jabolčno mlečna fermentacija (biološki razkis) vina za pridelavo vina teran.

Izplen vina teran po prvem pretoku lahko znaša do 76%.

V letinah, ko so vremenske razmere za dozorevanje grozdja neugodne in grozdje ne dozori, se lahko mošt za pridelavo vina teran PTP obogati za največ 2,0 vol% alkohola.

Če je bil izveden postopek obogatitve, dejanski alkohol ne sme preseči 11 vol%.

Izbrani teran PTP je pridelan izključno brez obogatitve.

Za obogatitev mošta je v dovoljena:

- uporaba koncentriranega grozdnega mošta sorte refošk, pridelane na Kraški planoti, in
- uporaba saharoze do največ 3,5 kg na 100 litrov mošta.

Pri tehnologiji pridelave vina teran niso dovoljeni naslednji postopki:

- topla maceracija drozge,
- maceracija drozge s SO₂ postopkom,
- kemijski popravek kisline v moštu ali vinu,
- izvajanje stabilizacije na tartrate z elektrodializo,
- obdelovanje s kationskimi izmenjevalci,
- toplo polnjenje.

Vino teran se stabilizira s hlajenjem. Dovoljena je dodatna uporaba gumiarabike (do največ 200 mg/liter).

Vino teran se stekleniči z ali brez filtracije.

4. Opredelitev geografskega območja:

Vino teran se prideluje le na območju podokoliša Kraške planote, znotraj vinorodnega okoliša Kras.

Meja vinorodnega podokoliša Kraška planota poteka po južni meji vinorodnega okoliša Kras do Grižanskega potoka in po njem do plastnice 450 m, po plastnici 450 m pod zaselki Razguri in Bogoj, se spusti na plastnico 400 m in poteka po njej pod zaselkom Dolenje do vasi Ravnje, se pri koti 374 spusti v dolino do mesta, kjer cesta Manče-Kobdilj prečka reko Rašo, poteka po cesti Manče-Kobdilj do plastnice 300 m, objame naselji Kobdilj in Štanjel, poteka po plastnici 300 m do ceste Branik-Štanjel in po severni in zahodni meji vinorodnega okoliša Kras.

5. Največji donos:

Hektarski donos ne sme presegati 9000 kg grozdja /ha.

6. Sorte:

refošk

7. Povezava z geografskim območjem:

Med absolutne vinogradniške površine vinorodnega podokoliša Kraška planota spadajo tiste lege, katerih tla so nastala s preperevanjem krednih in deloma eocenskih apnenčastih kamenin. To so rdeče-rjava sprana tla (jerina ali terra rossa), ki morajo biti dovolj globoka, da omogočajo rigolanje oziroma globoko oranje. V primerih, ko je to mogoče, se lahko dovolj globoka tla pripravijo tudi z agromelioracijskimi posegi (navoz zemlje enakega tipa). Za pridelavo grozdja za vino teran se za sorto Refošk priporoča uporaba kraškega latnika.

Na Kraški planoti rastejo vinogradi na **rdeče-rjavih spranih tleh** (chromic luvisol), ki so reliktnega izvora in jih poznamo tudi po imenih: jerina, jerovica ali terra rossa. Ta tla srečujemo ob naseljih, v obliki večjih enklav, obdana s plitvimi tlemi rendzin, njihove glavne značilnosti pa so:

- profil ima A-E-Bt-C zaporedje horizontov;

- organske snovi v A horizontu je med 3 in 4 %;
- reakcija tal je slabo kisla (pH vrednosti med 6,3 in 6,8);
- nasičenost izmenljivega dela tal z bazami je srednje velika ($V = 40$ do 60 %);
- izmenjalna kapaciteta tal je dokaj velika (T vrednost je med 26 in 40 me/100 g tal);
- tekstura tal je težka, ilovnato-glinasta do glinasta;
- vendar so tla propustna in dobro strukturna.

Grozdje za vino teran se prideluje le iz grozdja sorte refošk na absolutnih vinogradniških legah, ki so znotraj vinorodnega podokoliša Kraška, ki so zračne in ne smejo ležati v depresijah vrtač ter katerih tla so nastala s preperevanjem krednih in deloma eocenskih apnenčastih kamenin.

7.A. Vzročna zveza med geografskim območjem pridelave in značilnostmi proizvoda, ki so predvsem ali izključno posledica tega geografskega okolja

- Nadmorska višina 300m, preplet mediteranske, celinske in predalpske klime (v času dozorevanja višje dnevne temperature in nižje nočne temperature) vplivajo na polifenolno dozorelost in na visoko količino antocinov, ki dajejo vinu teran značilno intenzivno rubinasto barvo z vijoličnimi odtenki.
- Nadmorska višina 300m, mediteranska, celinska in predalpska klima, bogata tla omogočijo, da sorta refošk razvije značilno cvetico, ki nas spominja na gozdne sadeže.
- Bogata mineralna rdeča zemlja, ki je nastala iz trde karbonatne osnove (jerina ali terra rossa ali kremenica) daje vinu višjo vsebnost mineralov (Fe in Al oksidi) in vsebnost aminokislin, kar povzroča, da so vina bogata na mineralnosti, ekstraktu brez sladkorja, pepelu in harmoniji.
- Nadmorska višina 300 m, mediteranska, celinska in predalpska klima (v času dozorevanja višje dnevne temperature in nižje nočne temperature) povzročijo višjo vsebnost jabolčne kisline v času trgatve, ki z biološkim razkissom preide v mlečno kislino, ki vinu daje mehko, žametno in značilno dozorelo, sadno noto.

8. Veljavne zahteve:

Organoleptika:

Vino teran je rdeče, suho, mirno vino z zmerno vsebnostjo alkohola in vonjem in okusom po gozdnih sadežih. Barva vina teran je intenzivna, rubinasto rdeča, lahko z vijoličnimi odtenki, vino ima značilno višjo vsebnost mlečne in ostalih organskih kislin ter polifenolnih snovi.

Organoleptična ocena:

Pri organoleptični oceni mora vino teran doseči najmanj 16,1 točke, vino izbrani teran pa 18,1 točke.

Analitika:

Vsebnost snovi v vinu mora biti v skladu s Prilogami 1A, 1B in 1C Uredbe Komisije 606/2009.

Dodatno urejeno v nacionalni zakonodaji:

- dejanski alkohol: najmanj 10,0 vol% do največ 13,0 vol%;
- dejanski alkohol za vino teran, ki je v okviru dovoljenih količin obogateno: najmanj 10,0 vol% do največ 11,0 vol%;

- naravni alkohol: najmanj 9,2 vol%, razen za izbrani teran, najmanj 10,8 vol%;
- titracijske kisline: 6,0 do 11,0 g/l;
- ekstrakt brez sladkorja: najmanj 25 g/l;
- reducirajoči sladkor: do 4,0 g/l;
- pepel: najmanj 2,0 g/l;
- hlapne kisline: do 0,9 g/l;
- SO₂ skupni: do 100 mg/l;
- SO₂ prosti: do 28 mg/l;
- sorbat: 0,00 mg/liter;
- mlečna kislina, kot del skupnih kislin: 1 do 5 g/l, razen za vino, kjer se biološki razkis še ni začel;
- polifenolne snovi: najmanj 900 mg/liter;
- ton barve: najmanj 45°.

Vino teran PTP ima lahko usedlino beljakovinskega izvora in izločenih barvnih snovi in soli organskih kislin.

Minimalna sladkorna stopnja ob trgatvi grozdja za vino teran oziroma minimalna vsebnost pričakovanega naravnega alkohola za vino teran je 70°OE ali 9,33 vol% naravnega alkohola, oziroma za posamezno leto tudi večja, če tako določi pooblaščen organizacija, ki spremlja dozorevanje grozdja.

Vino teran, ki je pridelano iz grozdja, ki ob trgatvi dosega najmanj 80°OE ali 10,85 vol% naravnega alkohola in je ob trgatvi pregledano kot grozdje za vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom, se lahko označi kot izbrani teran.

Za pridelavo grozdja za vino teran PTP mora biti število trsov na enoto neto površine vinograda:

- pri gojitveni obliki kraški latnik: večja od 2800 trsov na hektar,
- pri šparonski gojitveni obliki: večja od 3500 trsov na hektar

Označevanje:

Dovoljeni oznaki geografskega porekla in kakovosti vina teran sta:

- teran priznано tradicionalno poimenovanje, Kras, ali
- izbrani teran priznано tradicionalno poimenovanje, Kras.

Za oznako priznано tradicionalno poimenovanje se lahko uporablja tudi okrajšava PTP in dodatna oznaka Kraška planota. Za izbrani teran PTP je dovoljena dodatna navedba vinorodnega kraja, v skladu s predpisom, ki ureja rajonizacijo vinogradniških območij, če je grozdje pridelano na območju označenega vinorodnega kraja.

Oznaka teran brez oznake priznано tradicionalno poimenovanje ali PTP ni dovoljena.

Stekleničenje in promet z vinom:

Vino teran se originalno polni v steklenice nazivne prostornine do vključno 10 litrov ali v posodo iz nerjavečega jekla (Inox posode), ki omogočajo točenje vina pod tlakom preko točilne naprave, nazivne prostornine od 10 do vključno 60 litrov.

Izbrani teran PTP se polni izključno v steklenice.

Znotraj vinorodnega območja Kraške planote je lahko vino teran v prometu tudi neustekleničeno, in sicer se lahko na vinotočih in turističnih kmetijah vino teran iz lastne pridelave toči neposrednemu potrošniku. Neustekleničeno vino teran lahko znotraj vinorodnega podokoliša Kraška planota točijo tudi za točenje neustekleničenega vina registrirani gostinski obrati.

Vino teran ne sme biti dano v promet pred 8. novembrom v letu pridelave grozdja. Če se vino teran nudi končnemu potrošniku neustekleničeno, sme biti v prometu največ 18 mesecev po trgatvi grozdja, iz katerega je pridelano vino.

9. Pregledi (preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda):

- Inšpektorat RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Parmova 33, 1000 Ljubljana
- Kmetijski inštitut Slovenije, Ljubljana, Hacquetova ulica 17, 1000 Ljubljana
- Kmetijsko gozdarski zavod Maribor, Vinarska 14, 2000 Maribor
- Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica, Pri hrastu 18, 5000 Nova Gorica
- Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto, Šmihelska 14, 8000 Novo mesto
- Andreja Brglez s.p., Analiza, Rajšpova ulica 16, 2250 Ptuj